

Macarons de guacamole

Ingrédients

- 128g de açúcar de confeiteiro
- 128g de farinha de amêndoas
- 47g de claras de ovos (1) em temperatura ambiente
- 47g de claras de ovos (2) em temperatura ambiente
- 32g de água
- 128g de açúcar refinado
- 2 belos abacates
- 2 limões verdes

Préparation

1. Mais uma vez, não é habitual, aqui está uma receita salgada.
2. bem, quase: macarons de guacamole!
3. A vantagem desses é que você pode prepará-los no último momento, ao contrário dos macarons tradicionais.
4. De fato, é melhor recheá-los logo antes de servir, já que o guacamole tende a umedecer as conchas bastante rápido.
5. Peneire o açúcar de confeiteiro e a farinha de amêndoas, depois adicione as claras de ovos (1) misturando bem.
6. Em seguida, prepare o merengue italiano: prepare uma calda com a água e o açúcar refinado.
7. Quando atingir 110°C, comece a bater as claras de ovos (2).
8. Quando a calda estiver a 118°C, despeje-a em fio sobre as claras de ovos e continue a bater até obter um merengue brilhante.
9. Pegue metade do merengue italiano e despeje no primeiro mistura para relaxar, adicionando o corante.
10. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o restante do merengue italiano mexendo com ajuda de uma espátula (é o macaronage).
11. É necessário relaxar a massa para que fique homogênea e flexível, mas não líquida; ela deve formar o "ribbon".
12. Coloque a massa de macarons em um saco de confeitar com um bico liso, depois faça as conchas em uma assadeira forrada com papel manteiga.
13. Pessoalmente, eu as deixo secar antes de assar, mas algumas pessoas não fazem isso e funciona bem também, então você decide ;-). Uma vez que a massa não grude mais quando você toca com o dedo (cerca de 15-20 minutos), polvilhe as conchas com especiarias para guacamole e coloque-as no forno pré-aquecido a 145°C por 12 a 14 minutos (a temperatura do forno e o tempo de cozimento são dados a título indicativo, você provavelmente precisará de uma ou duas tentativas para encontrar a combinação certa em casa).
14. Depois que as conchas estiverem assadas, deixe esfriar antes de desgrudá-las do papel manteiga.
15. Guacamole: 2 belos abacates Especiarias para guacamole a gosto imões verdes Bata os abacates com limão verde e as especiarias, depois coloque o guacamole em um saco de confeitar com um bico liso.
16. Montagem: Separe suas conchas de macarons em pares.
17. Coloque seu ganache em um saco de confeitar com um bico liso, depois recheie metade das conchas.
18. Tente fazer esta etapa no último momento, caso contrário, seus macarons podem ficar muito úmidos.